

Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	Potage au potiron	 Betterave vinaigrette	 Tomates vinaigrette	 Carottes rapées
 Le Plat	Cordon bleu	**** Jambon de paris	**** Steack haché sauce barbecue	**** Poisson pané
 Le Plat	Petits pois, carottes	<i>Jambon de volaille</i>	Pommes rissolées	Purée d'épinard
La Garniture	Gouda	Gratin de macaronis	 Chandor	Yaourt pulpé
Le Produit laitier	Petit suisse aromatisé **** Nappé caramel	Chanteneige	**** Cloche de Pâques	Camembert ****
Le Dessert	Compote pomme, poire	**** Yaourt sucré **** kiwi		Pomme



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de déviance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive

REPERMISE ET EXPANSION DE DEJAS

Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	VACANCES			
 Le Plat	VACANCES			
La Garniture	VACANCES			
Le Produit laitier	VACANCES			
Le Dessert	VACANCES			



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Cuisine évolutive

PREPARATION ET SERVICE DE RESTAURANTS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 10 au 14 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
 Le Plat				
 La Garniture				
 Le Produit laitier				
 Le Dessert				



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive

PREPARATION ET LIVRAISON DE MENUS

Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier


Le Dessert


Dessert



MARDI


Radis, beurre

Carottes rapées

Cordon bleu

Petits pois, carottes

Fondu Président

Yaourt sucré

Crème dessert vanille

Pêche au sirop


Tomates vinaigrette

Ceufs mayonnaise

Emincé de bœuf à la Lyonnaise



Riz

Yaourt sucré

Saint Paulin


Génoise, crème anglaise

VENDREDI

Pamplemousse

Poulet rôti au citron

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Compote de pommes



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive

PREPARATION ET PRESENTATION DES PLATS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 24 au 28 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Concombre vinaigrette	 Salade du chef
 Le Plat	 Salade basque	 Sauté de bœuf aux olives	 Médailillon de surimi, mayonnaise	 Salade charcutière
 Le Plât	**** Lasagnes	**** Purée	**** Paëlla (plat complet)	**** Dos de coïin, thym, citron
La Garniture	**** Caprice	**** Yaourt sucré	**** Paëlla sans porc	Purée de brocolis
Le Produit laitier	**** Yaourt sucré	**** Yaourt sucré	**** Fromage blanc sucré	**** Fondu président
Le Dessert	 Fraise	Banane	Madeleine	 Muffin pépites de chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive

Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre				
 Le Plat		 Escalope de volaille sauce amourrette (crème, citron) ***	 Boulettes de bœuf, sauce tomate ***	 Steack de poisson crème d'asperges ***
La Garniture		Haricots verts	Pommes rissolées	Gratin de choux fleur
Le Produit laitier		*** Le vieux Druide	*** Camembert	*** Yaourt sucré
Le Dessert		Compote de pêche Nappé caramel	Orange	Cœur de Neufchâtel Gâteau au yaourt



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive

PREPARATION ET EXPANSION EN FRANCE

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'œuvre		 Radis, beurre	 Concombre vinaigrette	 Crêpe au fromage
 Le Plat	 Le Plat		 Jambonnette de volaille épicées Kébab	 Dos de colin à l'oseille
La Garniture		****	Purée	****
Le Produit laitier		Macaronis ****	Brie ****	Belnet de brocolis ****
Le Dessert		Rondelé	Petit suisse sucré	Compote de pommes
		Liégeois chocolat		Petits beurre

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT

BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive

PREPARATION ET SERVICE EN FAMILLE

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 15 au 19 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	Betteraves vinaigrette Pamplemousse	Cervelas Cake au fromage, mayonnaise	Carottes cuites, vinaigrette d'agrumes  Mijoté de volaille provençale 	Terrine de poisson, mayonnaise Poisson pané
 Le Plat	Steack haché, sauce tomate ***	Rougaill de saucisse *** Rougaill de saucisse de volaille 	Pommes rissolées *** Yaourt aromatisé 	Poêlée de légumes fromagère *** Cantafrais sucré *** Banane
La Garniture	Coquillettes ***	Semoule ****	Génoise tropézienne ****	
Le Produit laitier	Bûchette Petit suisse sucré **** Ananas au sirop	Camembert yaourt sucré **** Crème dessert vanille		
Le Dessert				



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PROVENCE
ALPES COTE D'AZUR

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

cuisine évolutive

11 Boulevard de la République 06100 NICE